

Kuvani paradajz



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 kg** paradajza
- **10 kašika** soli
- **2 kašike** šecera
- **2 kesice** konzervansa
- **20 g** mlevenog bibera
- **2-3** paprike *šilje*
- **1 vez** peršunovog lišća
- **1 vez** lišća celera

Priprema

Paradajz oprati, ocistiti pa samleti na mašini za mlevenje paradajza. Dobijeni sok od paradajza staviti u veliku šerpu. Staviti na srednju temperaturu da se kuva. Dodati po jednu vezu lišća peršuna i celera. Ubaciti oprane cele neocišćene paprike.

Po želji može se staviti malo ljute paprike. Staviti šecer, biber i so. So dodavati postepeno prema ukusu.

Pred kraj staviti konzervans. Prokuvati još malo. Ukupno kuvati oko 90 minuta. Kada je gotovo, izvaditi papriku i lišće odmah tako vruće sipati u flaše i flašice i zatvarati metalnim cepom. Okrenuti naopako da svaka flaša stoji na cepu desetak minuta. Posle vratiti u normalan položaj.

Savet